heatingxcooking



Table-top MIN 3.5kW



Betriebsanleitung

VERSION	ÄNDERUNG	ERSTELLT		GEPRÜFT UND FREIGEBEN	
		AM	DURCH	AM	DURCH
V1.0	Erstellung	30.06.2012	rohe	06.07.2012	beja
V1.31	Bezeichnung MIN eingeführt	24.09.2012	beja	24.09.2012	beja



Inhaltsverzeichnis



1 Vorwort

Herzliche Gratulation zum Kauf des FLUXRON Profi-Tabletop. Sie haben damit ein leistungsfähiges Induktionskochgerät für den mobilen Einsatz erworben.
Lesen Sie bitte vor Installation und Benutzung dieses Induktionskochgerätes diese Betriebsanleitung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Informationen betreffend Betrieb, Unterhalt und Sicherheit für den optimalen Einsatz in der Grossküche.
Diese Betriebsanleitung dient auch als Nachschlagewerk. Bitte bewahren Sie sie es an einem leicht zugänglichen Ort auf.

2 Induktionskochgerät

Die FLUXRON Tabletops sind robust gebaut, haben ein Edelstahl Gehäuse und sind wesentlich effizienter wie herkömmliche Kochgeräte.

Weitere spezielle Eigenschaften:

- Sie sind sofort betriebsbereit
- Die Glaskeramik bietet ausgezeichnete Temperaturwechselbeständigkeit
- Das Kochgerät ist sehr leicht zu reinigen
- Zuverlässige Sicherheitsüberwachungen
- Hohe Dauerleistungen
- Hohe Effizienz für energiesparendes Kochen
- Kompakte Bauform und leichtes Gewicht

3 Technische Spezifikationen

Type	Kocher	WOK
Artikelnummer	FLX-103.5001-xx	FLX-104.5001-xx
Leistung	3.5kW	
Stromversorgung	230VAC 50Hz	
Gewicht	10.5kg	
Masse (BxHxT)	360 mm x 185 mm x 450 mm	
Spule	210 mm Flach	300 mm Cuvette
Betriebsfrequenz	20 - 40kHz	
Temperatur	+5 .. +40°C im Betrieb / -40 .. +50°C während der Lagerung	
Feuchte	10%..90%, nicht kondensierend	
Netzanschluss	1.5 mm2	
Absicherung	16 A	

4 Identifikation

Die genaue Produktbezeichnung mit Serie Nummer und Leistungsdaten befinden sich auf der rechten Seite des Chromstahl- Gehäuses. Ebenfalls finden Sie dort Ihren Ansprechpartner im Servicefall.

5 Installation

Die FLUXRON Induktionskochgeräte Kochgeräte können nach dem Auspacken direkt ans Stromnetz angeschlossen werden. Das Gerät ist anschiessend sofort betriebsbereit.

5.1 Luftzuführung / Wärme

- Das Gerät wird aktiv belüftet und benötigt einen ungehinderten Luftstrom. Eine ungeeignete Installation kann zu Betriebseinschränkungen oder einem vollständigem Abschalten des Gerätes führen.
- Die Lufteintrittsöffnung befindet sich am Boden, die Luftaustrittsöffnung an der Rückwand des Gerätes.
- Für die optimale Leistungsfähigkeit sind seitlich und hinten mindestens 100mm von Wänden und anderen Objekten frei zu halten.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass die austretende Luft nicht zur Lufteintrittsöffnung geleitet wird
- Die Temperatur der eintretenden Luft muss kleiner 40°C sein
- Das Gerät muss in genügendem Abstand zu anderen Hitzequellen (Gaskocher, Ofen etc.) aufgestellt werden
- Beim Betrieb von mehreren Geräten muss ein Abstand von mindestens 100mm zwischen den Geräten eingehalten werden

5.2 Brandschutz

- Alle Objekte, die in Kontakt mit dem Gerät sind, müssen aus nicht brennbarem Material bestehen.

5.3 Voraussetzungen zum elektrischen Anschluss

- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit den Angaben des Typenschildes übereinstimmen.
- Der Netzanschluss muss entsprechend den gültigen Normen ausgeführt sein.
- Beim Betrieb an einem Fehlerstromschutzschalter ist der maximale Fehlerstrom von 30mA zu berücksichtigen.

6 Fehlerbehebung



Warnung: **Im Innern des Gerätes gibt es lebensgefährliche Spannungen. Öffnen Sie das Gerät unter keinen Umständen.**

Das Induktionskochgerät darf nur von autorisiertem Servicepersonal geöffnet werden!

Falls die Glaskeramik Brüche oder Risse hat, muss das Gerät umgehend ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden!

6.1 Fehlerbehebung

Code	Bedeutung	Fehlerbehebung
E–01	Kein Induktionspfanne erkannt	• Wok / Topf auf die Kochzone setzen • Grösseren Wok / Topf einsetzen • Induktionstaugliche Pfannen verwenden • Gerät ausschalten

E–03	Gerät Übertemperatur	• Luftzufuhr zum Gerät sicherstellen • Umgebungstemperatur senken • Verstopfte Fettfilter reinigen
E–04	Topf Übertemperatur	• Topf ist leer – Kochgut/Wasser dazu geben • Gerätelüfter blockiert / Luftkanal reinigen • Gerät mit reduzierter Leistung betreiben
E–05	Falsche Knebel Nullposition	• Vor Netzzuschaltung Nullposition anwählen Beim Einschalten Knebel langsamer drehen
E–07	IGBT-Temperatursensor - Fehler	• Kontaktieren Sie das Fachpersonal/Service
E–09	Pfanne Temperatursensor - Fehler	• Kontaktieren Sie das Fachpersonal/Service
E–10	Netzunterspannung (<180VAC)	• Netzsicherung überprüfen • Stabile Stromversorgung sicherstellen
E–12	CERAN Glas Übertemperatur	• Kochstufe reduzieren • Kochgerät ausschalten und auskühlen lassen • ControlInduc® darf nicht dauernd verwendet werden
E–19	Verbindungsfehler zwischen Platte und Generator	• Kontaktieren Sie das Fachpersonal

6.2 Mögliche Fehlerursachen und Gegenmassnahmen

Code	Mögliche Ursache	Gegenmassnahmen
Gerät heizt nicht, Anzeige ist aus	Keine Netzversorgung	• Überprüfen Sie den Netzanschluss • Überprüfen Sie, ob Gerät eingesteckt ist
	Gerät ist nicht eingeschaltet;	• Schalten Sie das Gerät ein.
Gerät heizt nicht, Anzeige blinkt	Wok oder Topf wird nicht erkannt	• Prüfen Sie, ob Topf Boden nicht flach ist • Prüfen Sie, ob Topf zu klein ist • Prüfen Sie, ob sich der Topf über den Spulenzentrum befindet • Verwenden Sie mit einem geeigneten Wok / Topf
	Wok oder Pfanne ist unge-eignet	• Verwenden Sie mit einem geeigneten Wok / Topf
	Luft Ein-Austritt ist blockiert	• Stellen Sie das Gerät an einem geeigne-ten Ort auf.
	Umgebungstemperatur	• Prüfen Sie, ob Lufteintritts- Temperatur kleiner 40°C ist
	Gerät defekt	• Ziehen Sie den Netzstecker und kontak-tieren Sie das Fachpersonal



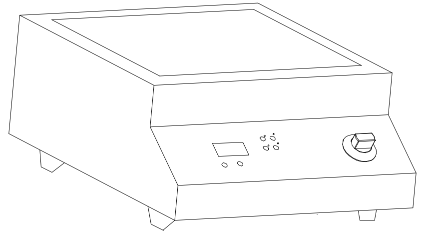
<table>
<tr><td rowspan="7">Anzeige blinkt nicht,
Heizwirkung ungenügend</td><td>Wok oder Pfanne ist ungeeignet</td><td>• Verwenden Sie einen geeigneten Wok / Topf
• Vergleichen Sie die Leistung mit einem vom Hersteller empfohlenen Wok/Topf

Bemerkung: Heizleistung kann zu klein sein, wenn WOK- Radius nicht optimal ist!</td></tr>
<tr><td>Luft Ein-Austritt ist blockiert</td><td>• Stellen Sie das Gerät an einem geeigneten Ort auf.</td></tr>
<tr><td>Umgebungstemperatur zu hoch</td><td>• Prüfen Sie, ob Lufteintritts- Temperatur kleiner 40°C ist</td></tr>
<tr><td>Heizzone oder interne Induktionsspule ist zu heiss;
Wok oder Pfanne ist leer;</td><td>• Kochgerät abschalten und entfernen Sie Wok oder Pfanne. Warten Sie, bis sich die Heizzone abkühlt.</td></tr>
<tr><td>Luft Ein-Austritt behindert</td><td>• Entfernen Sie die Behinderung
• Stellen Sie das Gerät an einem geeigneten Ort auf.</td></tr>
<tr><td>Umgebungstemperatur</td><td>• Prüfen Sie, ob Lufteintritts- Temperatur kleiner 40°C ist</td></tr>
<tr><td>Gerät defekt</td><td>• Ziehen Sie den Netzstecker und kontaktieren Sie das Fachpersonal</td></tr>
<tr><td>Knebel funktioniert nicht</td><td>Knebel defekt</td><td>• Ziehen Sie den Netzstecker und kontaktieren Sie das Fachpersonal</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Heizwirkung nicht konstant,
Lüfter läuft dauernd</td><td>Luft Ein-Austritt behindert</td><td>• Entfernen Sie die Behinderung
• Stellen Sie das Gerät an einem geeigneten Ort auf.</td></tr>
<tr><td>Fettfilter verstopft</td><td>• Ziehen Sie den Netzstecker und einigen Sie den Fettfilter</td></tr>
<tr><td>Heizwirkung nicht konstant,
Lüfter läuft nicht</td><td>Lüfter, Lüfter Ansteuerung defekt</td><td>• Ziehen Sie den Netzstecker und kontaktieren Sie das Fachpersonal</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Heizwirkung lässt nach langem Gebrauch nach</td><td>Heizzone oder interne Spule ist zu heiss</td><td>• Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie bis es abgekühlt ist</td></tr>
<tr><td>WOK/Topf leer gekocht</td><td>• Entfernen Sie WOK/Topf, schalten Sie das Gerät aus und warten Sie bis es abgekühlt ist</td></tr>
</table>

7 Bedienung

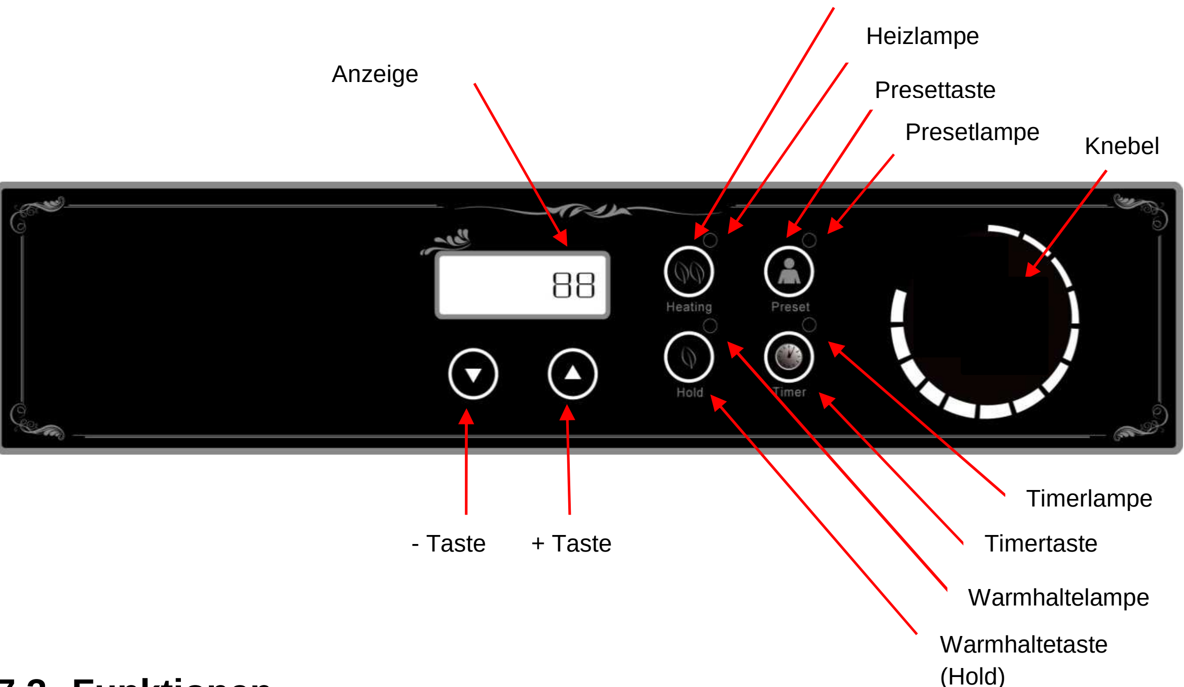
7.1 Abmessungen





	WOK Auftischgerät	Topf Auftischgerät
Breite:	360 mm	360 mm
Höhe (inkl. Füsse):	185 mm	185 mm
Tiefe:	450 mm	450 mm

7.2 Frontplatte



7.3 Funktionen



Das Gerät bietet vier Funktionen:

- Heizen (Heating),
- Warmhalten (Hold)
- Timer
- Preset (Sequenz)

Diese Funktionen können über Tasten an der Frontplatte angewählt werden. Das Gerät lässt sich jederzeit und in allen Funktionen ausschalten, wenn der Knebel in die AUS-Position gedreht wird. In dieser Stellung ist ein Einrasten spürbar.



7.4 Heizen

Diese Funktion dient zum herkömmlichen Kochen. Mit dem Knebel kann die gewünschte Heizleistung eingestellt werden. Die 7-Segment Anzeige signalisiert die gewählte Heizstufe. Die Heizlampe leuchtet konstant.

Heizstufe 1: kleinste wählbare Leistung
Heizstufe 10: grösste wählbare Leistung

Beachten Sie, dass der Knebel beim Netz Einschalten auf der AUS-Stellung stehen muss. Andernfalls wird dies als Knebelfehler erkannt und mit E-05 angezeigt.
Um diesen Fehler zu quittieren, drehen Sie den Knebel auf die AUS-Stellung zurück.

7.5 Warmhalten

Diese Funktion dient zum Warmhalten von Speisen.
Schalten Sie das Gerät mit dem Knebel ein (z.B. kleinste Kochstufe).
Drücken Sie die Warmhaltetaste. Die Warmhalte-Lampe leuchte jetzt konstant. Der Knebel ist ausser Betrieb.
Mit der +Tasten und –Taste kann die Warmhalte Leistung eingestellt werden. Die angewählte Stufe wird nach ca. 2 Sekunden automatisch übernommen.

[C-00] keine Leistungsabgabe
[C-01] entspricht ca. 60°C [Leistungsabgabe von 200W]
[C-02] entspricht ca. 70°C [Leistungsabgabe von 400W]
[C-03] entspricht ca. 80°C [Leistungsabgabe von 600W]

Während dem Betrieb zeigt die Anzeige den Code der die Warmhaltestufe an. Die Temperaturwerte sind von der Pfannengrösse und –form abhängig. Gewisse Abweichungen sind darum durchaus möglich.

Um diese Funktion auszuschalten, drehen Sie den Knebel in die AUS-Position.

7.6 Timer

Mit dieser Funktion ermöglicht es das Gerät in einer beliebigen Kochstufe (0..10) für eine einstellbare Zeit (bis 24h 59m) zu betreiben.

Der Timer kann wie folgt aktiviert werden:

1) Schalten Sie das Gerät mit dem Knebel auf eine beliebige Kochstufe.
2) Drücken Sie die Timertaste. Die Timer-Lampe leuchte konstant. Der Knebel ist ausser Betrieb.
3) Mit der + und -Tasten wird die Zeit in Stunden vorgegeben. Bsp.: [tH-03] entspricht 3 Stunden
4) Drücken Sie die Timertaste.
5) Mit der + und –Taste wird die Zeit in Minuten vorgegeben. Bsp.: [F-45] entspricht 45 Minuten
6) Drücken Sie die Timertaste.
7) Mit der + und –Taste wird die Kochstufe vorgegeben. Bsp.: [tL-5] entspricht Kochstufe 5
8) Drücken Sie die Timertaste.
9) Die Anzeige zeigt nun blickend die eingestellte Zeit (Std:min) für 15s an. Danach läuft das Gerät selbständig in der eingestellten Stufe für die eingestellte Zeit. In diesem Beispiel 3h 45min bei Kochstufe 5.

Während dem Betrieb zeigt die Anzeige die verbleibende Zeit (Std:min) alternierend mit der verwendeten Kochstufe an.

Diese Funktion kann jederzeit ausgeschaltet werden. Dazu drehen Sie den Knebel in die AUS-Position.



7.7 Preset - Sequenz

Mit dieser Funktion können die vier Sequenzen A, B, C, D eingestellt werden. Jeder Sequenz beinhaltet eine Zeit (Std:min) und eine Kochstufe (0-10). Diese Sequenz A wird beim Start zuerst durchlaufen. Nach der Sequenz A wird automatisch die Sequenz B gestartet. Erst nach der Sequenz D schaltet sich das Gerät von selbst aus.

Schalten Sie das Gerät mit dem Knebel ein (z.B. kleinste Kochstufe).
Drücken Sie die Preset- Taste. Die Preset-Lampe leuchtet jetzt konstant.
Der Knebel ist ausser Betrieb.

Auf gleiche Weise wie bei der Timer Funktion können nacheinander die Sequenzen A, B, C, D mit Zeit (Std:min) und Kochstufe (0..10) programmiert werden. Um jeweils den nächsten Parameter anzuwählen, drücken Sie die Preset- Taste.

Reihenfolge:

[AH00]	Sequenz A, Stunden	(0..24)
[AF00]	Sequenz A, Minuten	(0..59)
[AL00]	Sequenz A, Kochstufe	(0..10)
[BH00]	Sequenz B, Stunden	(0..24)
[BF00]	Sequenz B, Minuten	(0..59)
[BL00]	Sequenz B, Kochstufe	(0..10)
[CH00]	Sequenz C, Stunden	(0..24)
[CF00]	Sequenz C, Minuten	(0..59)
[CL00]	Sequenz C, Kochstufe	(0..10)
[dH00]	Sequenz D, Stunden	(0..24)
[dF00]	Sequenz D, Minuten	(0..59)
[dL00]	Sequenz D, Kochstufe	(0..10)

Drücken Sie die Preset-Taste.

Die Anzeige zeigt nun für 15s blickend die eingestellte Zeit von Sequenz A (Std:min) an.
Danach startet das Gerät selbständig und durchläuft alle Sequenzen in der Reihenfolge A, B, C, D.
Alle Sequenzen werden nach dem Durchlaufen auf null gesetzt.

Während dem Betrieb zeigt die Anzeige den aktuelle Sequenz mit Kochstufe, alternierend mit der verbleibenden Zeit (Std:min) an.

Diese Funktion kann jederzeit ausgeschaltet werden. Dazu drehen Sie den Knebel in die AUS-Position.

Beispiel:
Um in 10 Stunden einen frisch gekochten Porridge zum Frühstück geniessen zu können, programmieren sie folgendes:

[AH09] [AF20] [AL00]	Warte 9Std 20min
[BH00] [BF10] [BL08]	Koche den Porridge für 10min auf Stufe 8 (Aufkochen)
[CH00] [CF30] [CL02]	Koche den Porridge für 30min auf Stufe 2 (Köcheln)
[dH00] [dF00] [dL00]	Schalte das Gerät anschliessend aus

Dies ist ein Beispiel. Wählen Sie die Kochstufen und Zeiten gemäss Ihrer eigenen Erfahrung.



8 Sicherheitsinformationen

8.1 Risiko bei Nichtbeachten der Sicherheitsanweisung

Diese Anleitung beinhaltet Sicherheitshinweise und Warnungen für die Installation und Betrieb des Gerätes.
Ein Nichtbeachten dieser Informationen kann zur Gefährdung von für Mensch, Umwelt und Einrichtung führen. Folgende Risiken sind vorhanden:

- Elektrischer Schlag
- Überhitzen von Woks /Töpfen
- Überhitzen von Geräteoberfläche

8.2 Sicherheitsanweisung

Die in dieser Anleitung angegebenen Sicherheitsanweisungen, in dem entsprechend Land gültigen Sicherheitsnormen sind strikte einzuhalten.

8.3 Anwender Informationen

Um elektrische Unfälle zu vermeiden, muss die Installation und Anschluss gemäss gültigen Normen durch autorisiertes Personal vorgenommen werden.

Auf der Heizzone können hohe Temperaturen auftreten. Um Verletzungen zu vermeiden, darf diese Heizzone nicht berührt werden

Um ein Leerkochen von WOK/Topf (Glühen, Aufschmelzen von Sandwich Topfböden) zu verhindern dürfen die Geräte nie unbeobachtet betrieben werden. Unbeobachtete Geräte sind auszuschalten.

Um Unfälle durch selbständiges Starten zu vermeiden, ist das Geräte vor dem Wegnehmen von WOK/Topf auszuschalten. Vertrauen Sie nie auf die automatische Topferkennung. Jedermann der das Gerät benutzen möchte, muss es selber einschalten.

Legen Sie nie Papier, Karton, Tuch etc. zwischen WOK/Topf, da diese leicht brennen können.

Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Küchengengenstände, Aluminiumfolien, Schlüssel auf die Heizzone, da diese sehr schnell heiss werden können.

Tragen Sie keine Uhren oder Ringe, da sich diese in der Nähe vom laufenden Gerät schnell heiss werden können.
Personen mit Herzschrittmacher müssen sich bei Hersteller und Arzt erkundigen, bevor sie Induktionskochgeräte verwenden dürfen.

Das Gerät muss immer geerdet sein. Sobald Sie ein defektes Glas/Gehäuse oder Kabel entdecken, müssen Sie das Gerät umgehend vom Netz trennen. Kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Hersteller um das weitere Vorgehen mit ihm abzustimmen.

Legen Sie keine Aluminium Folie oder Plastikteile auf das Keramikglas.
Benutzen Sie die Heizzone nicht als Abstellfläche

Der WOK/Topf muss zum eingezeichneten Feld auf dem Keramik Glas passen. Ein Nichtbeachten kann zu reduzierter Leistung, Betriebsstörungen oder sogar zur Zerstörung des Gerätes führen. Deswegen dürfen nur vom Hersteller empfohlene WOK/Töpfe verwendet werden.

Legen Sie weder Kreditkarten, Telefonkarten, etc. noch andere magnetische Gegenstände auf das Gerät. Diese Gegenstände können zerstört werden.



Das Gerät enthält ein Luftkühlsystem. Blockieren Sie auf keinen Fall Lufteintritt- oder Luftauslass-schlitze.

Lassen Sie keinesfalls Flüssigkeiten ins Gerät eintreten. Verschütten Sie nie Wasser oder andere Lebensmittel über das Gerät.

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreiniger, Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger.

Falls Sie Brüche oder Sprünge in der Glaskeramik oder eine verletzte Klebstelle entdecken, ziehen Sie umgehend den Netzstecker. Berühren Sie niemals freiliegend Teile des Gerätes.

Betreiben Sie das Gerät nur innerhalb den spezifizierten Werten. Sonst kann ein unzuverlässiger Betrieb entstehen oder das Gerät kann beschädigt werden.

Warten Sie drei Sekunden nach dem Ausschalten des Gerätes, bevor Sie es wieder einschalten. Ein regelmässiges schnelles Wiedereinschalten reduziert die Lebensdauer des Gerätes und kann sogar zur dessen Zerstörung führen.

Regelmässiges Reinigen und Unterhalt erhöht die Lebensdauer des Gerätes beträchtlich.
Im Innern des Gerätes gibt es lebensgefährliche Spannungen. Das Gerät darf nur durch autorisiertes Personal geöffnet werden.
Um Missbrauch zu verhindern, müssen ausser Betrieb gesetzte Gerät durch den Anwender sicher gelagert oder professionell entsorget werden.

Ein kleiner Bereich im Zentrum des WOK/Topfes erhitzt sich nur langsam. Um sicherzustellen, dass sich das Öl gleichmässig erhitzt, muss es gerührt werden.

Die Glaskeramik, das Gehäuse, WOK/Topf und das Potentiometer unterliegen nicht einer Hersteller Garantie.

8.4 Unautorisierte Änderungen und Ersatzteile

Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Gerät vor. Für Modifikationen oder Reparaturen wenden Sie sich an den Händler oder Hersteller.

Aus Sicherheitsgründen dürfen nur vom Hersteller freigegebene Komponenten eingesetzt werden. Bei Verwendung nicht freigegebener Bauteile erlöschen jegliche Garantieansprüche und Haftungs-ansprüche.

9 Reinigung und Unterhalt

Die Glaskeramik kann wie normales Fensterglas gereinigt werden.
Verwenden Sie dazu keine aggressiven Chemikalien wie Grillreiniger, Politurmittel, Waschmittel oder Metallschwämme.

Verschmutzung	Reinigung
Leicht verschmutzt, keine Einbrennflecken	Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Reinigungstuch ab.
Klebrige Substanzen	Entfernen sie die Substanzen mit eine Holzkratzer und wischen Sie dann das Gerät mit feuchtem Reinigungstuch ab.
Kalkspuren	Verwenden Sie Essig oder Spezialreiniger.
Luftfilter verstopft	Tauchen Sie Filter in warmes Wasser mit Abwaschmittel und wischen Sie danach den Filter mit Bürste ab.

<table>
<tr><td rowspan="1">Zucker, Kunststoffe, Alumini-umfolie</td><td>Entfernen Sie die Flecken mit Holzkratzer, solange die Glaskeramik noch warm ist. Danach verwenden Sie ein Reinigungsmittel.

Achtung: Vermeiden Sie ein Verkratzen des Glases. Wenn die Flecken nicht vollständig entfernt werden, können sich kleine Löcher im Glas bilden.</td></tr>
</table>

10 Wartung

Um das Gerät über lange Zeit in einem guten Zustand zu halten sind Reinigung und Service regelmässig durchzuführen. Der Luftfilter muss mindestens alle 3 Monate gereinigt werden. Pro Jahr muss das Gerät mindestens einmal vom technischen Fachpersonal auf Sicherheitsmängel geprüft werden.



Gefahr: **Öffnen Sie das Gerät unter keinen Umständen. Es hat lebensgefährliche Spannungen im Gerät. Es darf nur von autorisiertem Fachpersonal geöffnet werden.**

11 Entsorgung

Um Missbrauch zu verhindern, müssen ausser Betrieb gesetzte Geräte vom Anwender wegeschlossen und entsorgt werden. Benutzen Sie keine nicht freigegebenen oder ausser Betrieb gesetzten Geräte.
Das Gerät wurde gemäss RohS Standard gebaut. D.h. Es enthält weder gefährliche Substanzen noch Batterien.

12 Approbationen

Die Geräte sind nach den folgenden einschlägigen Normen geprüft und zertifiziert:

<table>
<tr><td>EMV-Richtlinie</td><td>2004/108/EG</td></tr>
<tr><td>Niederspannungsrichtlinie</td><td>2006/95/EG</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Elektromagnetische Verträglichkeit</td><td>EN 55011:2009 + A1:</td></tr>
<tr><td>EN 55014-2:1997 + A1:2001 +A2</td></tr>
<tr><td>EN 61000-3-2:2008</td></tr>
<tr><td>EN 61000-3-3:2008</td></tr>
<tr><td>EN 62233:2008</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Sicherheit</td><td>EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 +A13+A14</td></tr>
<tr><td>EN 60335-2-36:2002 + A1:2004+A2</td></tr>
</table>

13 Service

Im Störungsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Servicedienstleister. Seine Kontaktdaten sind auf dem Typenschild ersichtlich.



14 Konformitätserklärung

heatingxcooking



EG-Konformitätserklärung

entsprechend den EG-Richtlinien 2006/95/EG und 2004/108/EG

Wir, die

FLUXRON Solutions AG, Weinfelderstrasse 82, CH-8580 Amriswil

erklären in alleiniger Verantwortung, dass folgende Produkte von Induktiven Kochheizgeräten der Produktfamilie Table-top MIN

- FLX-103.5001-xx IFT/1AC230/1x3.5kW/C210
- FLX-103.5003-xx IFT/3AC400/1x5.0kW/C230
- FLX-104.5001-xx IFT/1AC230/1x3.5kW/W300
- FLX-104.5003-xx IFT/3AC400/1x5.0kW/W300

wobei xx für die kundenspezifische Nummer von 00 bis 99 steht

auf die sich diese Erklärung bezieht, den Schutzanforderungen und Sicherheitszielen der EG-Richtlinien

- (2004/108/EG) über die elektromagnetische Verträglichkeit und
- (2006/95/EG) betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen

entsprechen.

Zur sachgerechten Umsetzung der in den EG-Richtlinien genannten Schutzanforderungen und Sicherheitszielen wurden folgende Normen herangezogen:

- EN 55011:2009 + A1
- EN 55014-2: 1997 + A1:2001 + A2
- EN 61000-3-2:2006
- EN 61000-3-3:2008
- EN 62233:2008
- EN 60335-1:2002 + A11:2004 +A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13 + A14
- EN 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2

Die Konformität wird mit den oben aufgeführten Normen und der für die Benutzung wichtigen Sicherheitskriterien für das fertige Kochgerät nachgewiesen.

Amriswil, 2. August 2012

Benno Jäckle
Geschäftsführer

future inside

FLUXRON Solutions AG X Weinfelderstrasse 82 X CH-8580 Amriswil X P +41 (0)71 511 38 80 X F +41 (0)71 511 38 89 X info@fluxron.com X fluxron.com



Bemerkung:

Die Angaben in dieser Dokumentation entsprechen dem Stand der Entwicklung zur Zeit der Drucklegung und sind daher unverbindlich. Fluxron Solutions AG behält sich das Recht vor, Änderungen und Verbesserungen jederzeit und ohne Angaben von Gründen vorzunehmen.

heatingxcooking



Table-top MIN



Betriebsanleitung

		ERSTELLT		GEPRÜFT UND FREIGEBEN	
VERSION	ÄNDERUNG	AM	DURCH	AM	DURCH
V1.0	Erstellung	28.02.2013	rohe	02.03.2013	beja



Inhaltsverzeichnis



1 Vorwort

Herzliche Gratulation zum Kauf des FLUXRON Profi-Tabletop. Sie haben damit ein leistungsfähiges Induktionskochgerät für den mobilen Einsatz erworben.
Lesen Sie bitte vor Installation und Benutzung dieses Induktionskochgerätes diese Betriebsanleitung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Informationen betreffend Betrieb, Unterhalt und Sicherheit für den optimalen Einsatz in der Grossküche.
Diese Betriebsanleitung dient auch als Nachschlagewerk. Bitte bewahren Sie sie es an einem leicht zugänglichen Ort auf.

2 Induktionskochgerät

Die FLUXRON Tabletops sind robust gebaut, haben ein Edelstahl Gehäuse und sind wesentlich effizienter wie herkömmliche Kochgeräte.

Weitere spezielle Eigenschaften:

- Sie sind sofort betriebsbereit
- Die Glaskeramik bietet ausgezeichnete Temperaturwechselbeständigkeit
- Das Kochgerät ist sehr leicht zu reinigen
- Zuverlässige Sicherheitsüberwachungen
- Hohe Dauerleistungen
- Hohe Effizienz für energiesparendes Kochen
- Kompakte Bauform und leichtes Gewicht

3 Technische Spezifikationen

<table>
<tr><td>Type</td><td>Kocher</td><td>Kocher</td><td>WOK</td><td>WOK</td></tr>
<tr><td>Artikelnummer</td><td>FLX-103.5002-xx</td><td>FLX-103.5003-xx</td><td>FLX-104.5002-xx</td><td>FLX-104.5003-xx</td></tr>
<tr><td>Leistung</td><td colspan="4">5.0 kW</td></tr>
<tr><td>Stromversorgung</td><td colspan="4">3 x 400/230VAC 50Hz</td></tr>
<tr><td>Gewicht</td><td colspan="4">10.5kg</td></tr>
<tr><td>Masse (BxHxT)</td><td colspan="4">360 mm x 185 mm x 450 mm</td></tr>
<tr><td>Spule</td><td colspan="2">210 mm Flach</td><td colspan="2">300 mm Cuvette</td></tr>
<tr><td>Betriebsfrequenz</td><td colspan="4">20 - 40kHz</td></tr>
<tr><td>Temperatur</td><td colspan="4">+5 .. +40°C im Betrieb / -40 .. +50°C während der Lagerung</td></tr>
<tr><td>Feuchte</td><td colspan="4">10%..90%, nicht kondensierend</td></tr>
<tr><td>Bedienung</td><td>Touch</td><td>Knebel</td><td>Touch</td><td>Knebel</td></tr>
<tr><td>Netzanschluss</td><td colspan="4">5 x 1.5 mm2</td></tr>
<tr><td>Absicherung</td><td colspan="4">10 - 16 A</td></tr>
</table>

4 Identifikation

Die genaue Produktbezeichnung mit Serie Nummer und Leistungsdaten befinden sich auf der rechten Seite des Chromstahl- Gehäuses. Ebenfalls finden Sie dort Ihren Ansprechpartner im Servicefall.



5 Installation

Die FLUXRON Induktionskochgeräte Kochgeräte können nach dem Auspacken direkt ans Stromnetz angeschlossen werden. Das Gerät ist anschiessend sofort betriebsbereit.

5.1 Luftzuführung / Wärme

- Das Gerät wird aktiv belüftet und benötigt einen ungehinderten Luftstrom. Eine ungeeignete Installation kann zu Betriebseinschränkungen oder einem vollständigem Abschalten des Gerätes führen.
- Die Lufteintrittsöffnung befindet sich am Boden, die Luftaustrittsöffnung an der Rückwand des Gerätes.
- Für die optimale Leistungsfähigkeit sind seitlich und hinten mindestens 100mm von Wänden und anderen Objekten frei zu halten.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass die austretende Luft nicht zur Lufteintrittsöffnung geleitet wird
- Die Temperatur der eintretenden Luft muss kleiner 40°C sein
- Das Gerät muss in genügendem Abstand zu anderen Hitzequellen (Gaskocher, Ofen etc.) aufgestellt werden
- Beim Betrieb von mehreren Geräten muss ein Abstand von mindestens 100mm zwischen den Geräten eingehalten werden

5.2 Brandschutz

- Alle Objekte, die in Kontakt mit dem Gerät sind, müssen aus nicht brennbarem Material bestehen.

5.3 Voraussetzungen zum elektrischen Anschluss

- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit den Angaben des Typenschildes übereinstimmen.
- Der Netzanschluss muss entsprechend den gültigen Normen ausgeführt sein.
- Beim Betrieb an einem Fehlerstromschutzschalter ist der maximale Fehlerstrom von 30mA zu berücksichtigen.

6 Fehlerbehebung



Warnung: **Im Innern des Gerätes gibt es lebensgefährliche Spannungen. Öffnen Sie das Gerät unter keinen Umständen.**

Das Induktionskochgerät darf nur von autorisiertem Servicepersonal geöffnet werden!

Falls die Glaskeramik Brüche oder Risse hat, muss das Gerät umgehend ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden!

6.1 Fehlerbehebung

Code	Bedeutung	Fehlerbehebung
E–01	Kein Induktionspfanne erkannt	• Wok / Topf auf die Kochzone setzen • Grösseren Wok / Topf einsetzen • Induktionstaugliche Pfannen verwenden • Gerät ausschalten



E–03	Gerät Übertemperatur	• Luftzufuhr zum Gerät sicherstellen • Umgebungstemperatur senken • Verstopfte Fettfilter reinigen
E–04	Topf Übertemperatur	• Topf ist leer – Kochgut/Wasser dazu geben • Gerätelüfter blockiert / Luftkanal reinigen • Gerät mit reduzierter Leistung betreiben
E–05	Falsche Knebel Nullposition	• Vor Netzzuschaltung Nullposition anwählen Beim Einschalten Knebel langsamer drehen
E–07	IGBT-Temperatursensor - Fehler	• Kontaktieren Sie das Fachpersonal/Service
E–09	Pfanne Temperatursensor - Fehler	• Kontaktieren Sie das Fachpersonal/Service
E–10	Netzunterspannung (<180VAC)	• Netzsicherung überprüfen • Stabile Stromversorgung sicherstellen
E–12	CERAN Glas Übertemperatur	• Kochstufe reduzieren • Kochgerät ausschalten und auskühlen lassen • ControlInduc® darf nicht dauernd verwendet werden
E–19	Verbindungsfehler zwischen Platte und Generator	• Kontaktieren Sie das Fachpersonal

6.2 Mögliche Fehlerursachen und Gegenmassnahmen

Code	Mögliche Ursache	Gegenmassnahmen
Gerät heizt nicht, Anzeige ist aus	Keine Netzversorgung	• Überprüfen Sie den Netzanschluss • Überprüfen Sie, ob Gerät eingesteckt ist
	Gerät ist nicht eingeschaltet;	• Schalten Sie das Gerät ein.
Gerät heizt nicht, Anzeige blinkt	Wok oder Topf wird nicht erkannt	• Prüfen Sie, ob Topf Boden nicht flach ist • Prüfen Sie, ob Topf zu klein ist • Prüfen Sie, ob sich der Topf über den Spulenzentrum befindet • Verwenden Sie mit einem geeigneten Wok / Topf
	Wok oder Pfanne ist unge-eignet	• Verwenden Sie mit einem geeigneten Wok / Topf
	Luft Ein-Austritt ist blockiert	• Stellen Sie das Gerät an einem geeigne-ten Ort auf.
	Umgebungstemperatur	• Prüfen Sie, ob Lufteintritts- Temperatur kleiner 40°C ist
	Gerät defekt	• Ziehen Sie den Netzstecker und kontak-tieren Sie das Fachpersonal

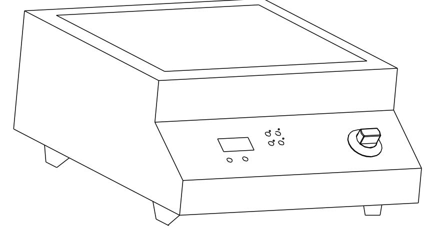
Anzeige blinkt nicht, Heizwirkung un-genügend	Wok oder Pfanne ist unge-eignet	• Verwenden Sie einen geeigneten Wok / Topf • Vergleichen Sie die Leistung mit einem vom Hersteller empfohlenen Wok/Topf Bemerkung: Heizleistung kann zu klein sein, wenn WOK- Radius nicht optimal ist!
	Luft Ein-Austritt ist blockiert	• Stellen Sie das Gerät an einem geeigne-ten Ort auf.
	Umgebungstemperatur zu hoch	• Prüfen Sie, ob Lufteintritts- Temperatur kleiner 40°C ist
	Heizzone oder interne Induk-tionsspule ist zu heiss; Wok oder Pfanne ist leer;	• Kochgerät abschalten und entfernen Sie Wok oder Pfanne. Warten Sie, bis sich die Heizzone abkühlt.
	Luft Ein-Austritt behindert	• Entfernen Sie die Behinderung • Stellen Sie das Gerät an einem geeigne-ten Ort auf.
	Umgebungstemperatur	• Prüfen Sie, ob Lufteintritts- Temperatur kleiner 40°C ist
	Gerät defekt	• Ziehen Sie den Netzstecker und kontak-tieren Sie das Fachpersonal
Knebel funktio-niert nicht	Knebel defekt	• Ziehen Sie den Netzstecker und kontak-tieren Sie das Fachpersonal
Heizwirkung nicht konstant, Lüfter läuft dau-ernd	Luft Ein-Austritt behindert	• Entfernen Sie die Behinderung • Stellen Sie das Gerät an einem geeigne-ten Ort auf.
	Fettfilter verstopft	• Ziehen Sie den Netzstecker und einigen Sie den Fettfilter
Heizwirkung nicht konstant, Lüfter läuft nicht	Lüfter, Lüfter Ansteuerung defekt	• Ziehen Sie den Netzstecker und kontak-tieren Sie das Fachpersonal
Heizwirkung lässt nach langem Ge-brauch nach	Heizzone oder interne Spule ist zu heiss	• Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie bis es abgekühlt ist
	WOK/Topf leer gekocht	• Entfernen Sie WOK/Topf, schalten Sie das Gerät aus und warten Sie bis es ab-gekühlt ist

7 Bedienung

7.1 Abmessungen



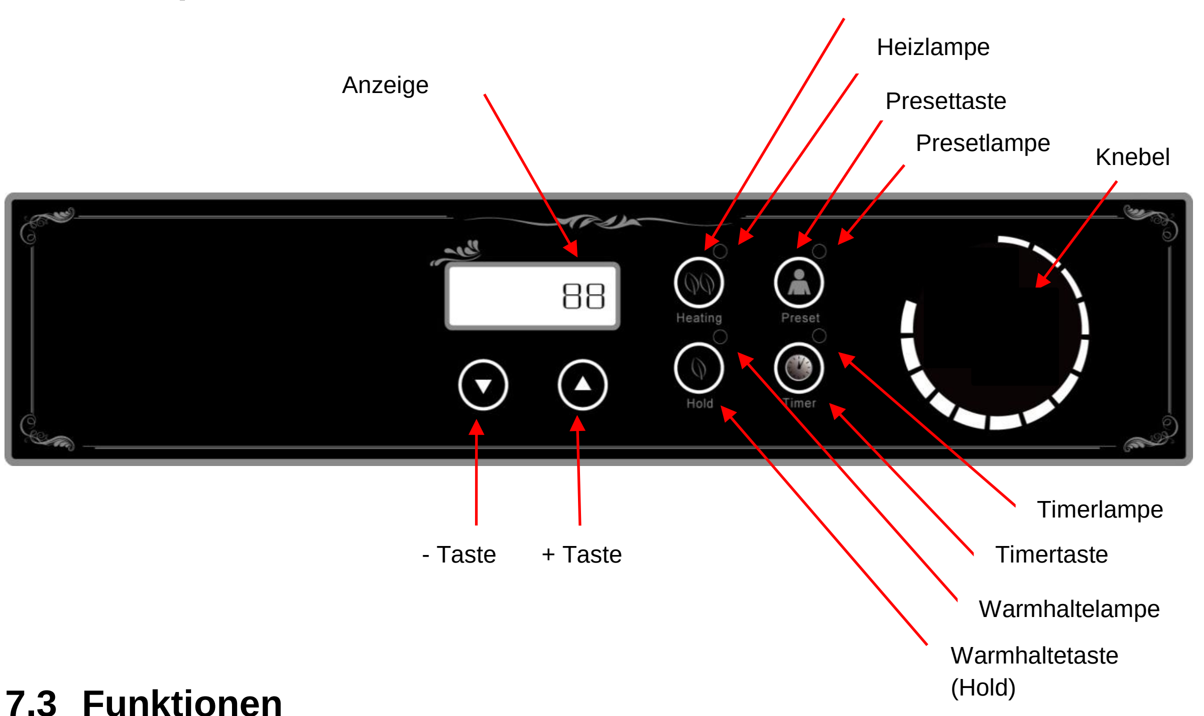
WOK Auftischgerät



Topf Auftischgerät

	WOK Auftischgerät	Topf Auftischgerät
Breite:	360 mm	360 mm
Höhe (inkl. Füsse):	185 mm	185 mm
Tiefe:	450 mm	450 mm

7.2 Frontplatte



7.3 Funktionen



Das Gerät bietet vier Funktionen:

- Heizen (Heating),
- Warmhalten (Hold)
- Timer
- Preset (Sequenz)

Diese Funktionen können über Tasten an der Frontplatte angewählt werden. Das Gerät lässt sich jederzeit und in allen Funktionen ausschalten, wenn der Knebel in die AUS-Position gedreht wird. In dieser Stellung ist ein Einrasten spürbar.



7.4 Heizen

Diese Funktion dient zum herkömmlichen Kochen. Mit dem Knebel kann die gewünschte Heizleistung eingestellt werden. Die 7-Segment Anzeige signalisiert die gewählte Heizstufe. Die Heizlampe leuchtet konstant.

Heizstufe 1: kleinste wählbare Leistung
Heizstufe 10: grösste wählbare Leistung

Beachten Sie, dass der Knebel beim Netz Einschalten auf der AUS-Stellung stehen muss. Andernfalls wird dies als Knebelfehler erkannt und mit E-05 angezeigt.
Um diesen Fehler zu quittieren, drehen Sie den Knebel auf die AUS-Stellung zurück.

7.5 Warmhalten

Diese Funktion dient zum Warmhalten von Speisen.
Schalten Sie das Gerät mit dem Knebel ein (z.B. kleinste Kochstufe).
Drücken Sie die Warmhaltetaste. Die Warmhalte-Lampe leuchte jetzt konstant. Der Knebel ist ausser Betrieb.
Mit der +Tasten und –Taste kann die Warmhalte Leistung eingestellt werden. Die angewählte Stufe wird nach ca. 2 Sekunden automatisch übernommen.

[C-00]	keine Leistungsabgabe	
[C-01]	entspricht ca. 60°C	[Leistungsabgabe von 200W]
[C-02]	entspricht ca. 70°C	[Leistungsabgabe von 400W]
[C-03]	entspricht ca. 80°C	[Leistungsabgabe von 600W]

Während dem Betrieb zeigt die Anzeige den Code der die Warmhaltestufe an. Die Temperaturwerte sind von der Pfannengrösse und –form abhängig. Gewisse Abweichungen sind darum durchaus möglich.

Um diese Funktion auszuschalten, drehen Sie den Knebel in die AUS-Position.

7.6 Timer

Mit dieser Funktion ermöglicht es das Gerät in einer beliebigen Kochstufe (0..10) für eine einstellbare Zeit (bis 24h 59m) zu betreiben.

Der Timer kann wie folgt aktiviert werden:

1) Schalten Sie das Gerät mit dem Knebel auf eine beliebige Kochstufe.
2) Drücken Sie die Timertaste. Die Timer-Lampe leuchte konstant. Der Knebel ist ausser Betrieb.
3) Mit der + und -Tasten wird die Zeit in Stunden vorgegeben. Bsp.: [tH-03] entspricht 3 Stunden
4) Drücken Sie die Timertaste.
5) Mit der + und –Taste wird die Zeit in Minuten vorgegeben. Bsp.: [F-45] entspricht 45 Minuten
6) Drücken Sie die Timertaste.
7) Mit der + und –Taste wird die Kochstufe vorgegeben. Bsp.: [tL-5] entspricht Kochstufe 5
8) Drücken Sie die Timertaste.
9) Die Anzeige zeigt nun blickend die eingestellte Zeit (Std:min) für 15s an. Danach läuft das Gerät selbständig in der eingestellten Stufe für die eingestellte Zeit. In diesem Beispiel 3h 45min bei Kochstufe 5.

Während dem Betrieb zeigt die Anzeige die verbleibende Zeit (Std:min) alternierend mit der verwendeten Kochstufe an.

Diese Funktion kann jederzeit ausgeschaltet werden. Dazu drehen Sie den Knebel in die AUS-Position.



7.7 Preset - Sequenz

Mit dieser Funktion können die vier Sequenzen A, B, C, D eingestellt werden. Jeder Sequenz beinhaltet eine Zeit (Std:min) und eine Kochstufe (0-10). Diese Sequenz A wird beim Start zuerst durchlaufen. Nach der Sequenz A wird automatisch die Sequenz B gestartet. Erst nach der Sequenz D schaltet sich das Gerät von selbst aus.

Schalten Sie das Gerät mit dem Knebel ein (z.B. kleinste Kochstufe).
Drücken Sie die Preset- Taste. Die Preset-Lampe leuchtet jetzt konstant.
Der Knebel ist ausser Betrieb.

Auf gleiche Weise wie bei der Timer Funktion können nacheinander die Sequenzen A, B, C, D mit Zeit (Std:min) und Kochstufe (0..10) programmiert werden. Um jeweils den nächsten Parameter anzuwählen, drücken Sie die Preset- Taste.

Reihenfolge:

[AH00]	Sequenz A, Stunden	(0..24)
[AF00]	Sequenz A, Minuten	(0..59)
[AL00]	Sequenz A, Kochstufe	(0..10)
[BH00]	Sequenz B, Stunden	(0..24)
[BF00]	Sequenz B, Minuten	(0..59)
[BL00]	Sequenz B, Kochstufe	(0..10)
[CH00]	Sequenz C, Stunden	(0..24)
[CF00]	Sequenz C, Minuten	(0..59)
[CL00]	Sequenz C, Kochstufe	(0..10)
[dH00]	Sequenz D, Stunden	(0..24)
[dF00]	Sequenz D, Minuten	(0..59)
[dL00]	Sequenz D, Kochstufe	(0..10)

Drücken Sie die Preset-Taste.

Die Anzeige zeigt nun für 15s blickend die eingestellte Zeit von Sequenz A (Std:min) an.
Danach startet das Gerät selbständig und durchläuft alle Sequenzen in der Reihenfolge A, B, C, D.
Alle Sequenzen werden nach dem Durchlaufen auf null gesetzt.

Während dem Betrieb zeigt die Anzeige den aktuelle Sequenz mit Kochstufe, alternierend mit der verbleibenden Zeit (Std:min) an.

Diese Funktion kann jederzeit ausgeschaltet werden. Dazu drehen Sie den Knebel in die AUS-Position.

Beispiel:
Um in 10 Stunden einen frisch gekochten Porridge zum Frühstück geniessen zu können, programmieren sie folgendes:

[AH09] [AF20] [AL00]	Warte 9Std 20min
[BH00] [BF10] [BL08]	Koche den Porridge für 10min auf Stufe 8 (Aufkochen)
[CH00] [CF30] [CL02]	Koche den Porridge für 30min auf Stufe 2 (Köcheln)
[dH00] [dF00] [dL00]	Schalte das Gerät anschliessend aus

Dies ist ein Beispiel. Wählen Sie die Kochstufen und Zeiten gemäss Ihrer eigenen Erfahrung.



8 Sicherheitsinformationen

8.1 Risiko bei Nichtbeachten der Sicherheitsanweisung

Diese Anleitung beinhaltet Sicherheitshinweise und Warnungen für die Installation und Betrieb des Gerätes.
Ein Nichtbeachten dieser Informationen kann zur Gefährdung von für Mensch, Umwelt und Einrichtung führen. Folgende Risiken sind vorhanden:

- Elektrischer Schlag
- Überhitzen von Woks /Töpfen
- Überhitzen von Geräteoberfläche

8.2 Sicherheitsanweisung

Die in dieser Anleitung angegebenen Sicherheitsanweisungen, in dem entsprechend Land gültigen Sicherheitsnormen sind strikte einzuhalten.

8.3 Anwender Informationen

Um elektrische Unfälle zu vermeiden, muss die Installation und Anschluss gemäss gültigen Normen durch autorisiertes Personal vorgenommen werden.

Auf der Heizzone können hohe Temperaturen auftreten. Um Verletzungen zu vermeiden, darf diese Heizzone nicht berührt werden

Um ein Leerkochen von WOK/Topf (Glühen, Aufschmelzen von Sandwich Topfböden) zu verhindern dürfen die Geräte nie unbeobachtet betrieben werden. Unbeobachtete Geräte sind auszuschalten.

Um Unfälle durch selbständiges Starten zu vermeiden, ist das Geräte vor dem Wegnehmen von WOK/Topf auszuschalten. Vertrauen Sie nie auf die automatische Topferkennung. Jedermann der das Gerät benutzen möchte, muss es selber einschalten.

Legen Sie nie Papier, Karton, Tuch etc. zwischen WOK/Topf, da diese leicht brennen können.

Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Küchengengenstände, Aluminiumfolien, Schlüssel auf die Heizzone, da diese sehr schnell heiss werden können.

Tragen Sie keine Uhren oder Ringe, da sich diese in der Nähe vom laufenden Gerät schnell heiss werden können.
Personen mit Herzschrittmacher müssen sich bei Hersteller und Arzt erkundigen, bevor sie Induktionskochgeräte verwenden dürfen.

Das Gerät muss immer geerdet sein. Sobald Sie ein defektes Glas/Gehäuse oder Kabel entdecken, müssen Sie das Gerät umgehend vom Netz trennen. Kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Hersteller um das weitere Vorgehen mit ihm abzustimmen.

Legen Sie keine Aluminium Folie oder Plastikteile auf das Keramikglas.
Benutzen Sie die Heizzone nicht als Abstellfläche

Der WOK/Topf muss zum eingezeichneten Feld auf dem Keramik Glas passen. Ein Nichtbeachten kann zu reduzierter Leistung, Betriebsstörungen oder sogar zur Zerstörung des Gerätes führen. Deswegen dürfen nur vom Hersteller empfohlene WOK/Töpfe verwendet werden.

Legen Sie weder Kreditkarten, Telefonkarten, etc. noch andere magnetische Gegenstände auf das Gerät. Diese Gegenstände können zerstört werden.



Das Gerät enthält ein Luftkühlsystem. Blockieren Sie auf keinen Fall Lufteintritt- oder Luftauslass-schlitze.

Lassen Sie keinesfalls Flüssigkeiten ins Gerät eintreten. Verschütten Sie nie Wasser oder andere Lebensmittel über das Gerät.

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreiniger, Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger.

Falls Sie Brüche oder Sprünge in der Glaskeramik oder eine verletzte Klebstelle entdecken, ziehen Sie umgehend den Netzstecker. Berühren Sie niemals freiliegend Teile des Gerätes.

Betreiben Sie das Gerät nur innerhalb den spezifizierten Werten. Sonst kann ein unzuverlässiger Betrieb entstehen oder das Gerät kann beschädigt werden.

Warten Sie drei Sekunden nach dem Ausschalten des Gerätes, bevor Sie es wieder einschalten. Ein regelmässiges schnelles Wiedereinschalten reduziert die Lebensdauer des Gerätes und kann sogar zur dessen Zerstörung führen.

Regelmässiges Reinigen und Unterhalt erhöht die Lebensdauer des Gerätes beträchtlich.
Im Innern des Gerätes gibt es lebensgefährliche Spannungen. Das Gerät darf nur durch autorisiertes Personal geöffnet werden.
Um Missbrauch zu verhindern, müssen ausser Betrieb gesetzte Gerät durch den Anwender sicher gelagert oder professionell entsorget werden.

Ein kleiner Bereich im Zentrum des WOK/Topfes erhitzt sich nur langsam. Um sicherzustellen, dass sich das Öl gleichmässig erhitzt, muss es gerührt werden.

Die Glaskeramik, das Gehäuse, WOK/Topf und das Potentiometer unterliegen nicht einer Hersteller Garantie.

8.4 Unautorisierte Änderungen und Ersatzteile

Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Gerät vor. Für Modifikationen oder Reparaturen wenden Sie sich an den Händler oder Hersteller.

Aus Sicherheitsgründen dürfen nur vom Hersteller freigegebene Komponenten eingesetzt werden. Bei Verwendung nicht freigegebener Bauteile erlöschen jegliche Garantieansprüche und Haftungs-ansprüche.

9 Reinigung und Unterhalt

Die Glaskeramik kann wie normales Fensterglas gereinigt werden.
Verwenden Sie dazu keine aggressiven Chemikalien wie Grillreiniger, Politurmittel, Waschmittel oder Metallschwämme.

Verschmutzung	Reinigung
Leicht verschmutzt, keine Einbrennflecken	Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Reinigungstuch ab.
Klebrige Substanzen	Entfernen sie die Substanzen mit eine Holzkratzer und wischen Sie dann das Gerät mit feuchtem Reinigungstuch ab.
Kalkspuren	Verwenden Sie Essig oder Spezialreiniger.
Luftfilter verstopft	Tauchen Sie Filter in warmes Wasser mit Abwaschmittel und wischen Sie danach den Filter mit Bürste ab.



Zucker, Kunststoffe, Aluminiumfolie	Entfernen Sie die Flecken mit Holzkratzer, solange die Glaskeramik noch warm ist. Danach verwenden Sie ein Reinigungsmittel. **Achtung:** Vermeiden Sie ein Verkratzen des Glases. Wenn die Flecken nicht vollständig entfernt werden, können sich kleine Löcher im Glas bilden.

10 Wartung

Um das Gerät über lange Zeit in einem guten Zustand zu halten sind Reinigung und Service regelmässig durchzuführen. Der Luftfilter muss mindestens alle 3 Monate gereinigt werden. Pro Jahr muss das Gerät mindestens einmal vom technischen Fachpersonal auf Sicherheitsmängel geprüft werden.



Gefahr: **Öffnen Sie das Gerät unter keinen Umständen. Es hat lebensgefährliche Spannungen im Gerät. Es darf nur von autorisiertem Fachpersonal geöffnet werden.**

11 Entsorgung

Um Missbrauch zu verhindern, müssen ausser Betrieb gesetzte Geräte vom Anwender wegeschlossen und entsorgt werden. Benutzen Sie keine nicht freigegebenen oder ausser Betrieb gesetzten Geräte.
Das Gerät wurde gemäss RohS Standard gebaut. D.h. Es enthält weder gefährliche Substanzen noch Batterien.

12 Approbationen

Die Geräte sind nach den folgenden einschlägigen Normen geprüft und zertifiziert:

EMV-Richtlinie	2004/108/EG
Niederspannungsrichtlinie	2006/95/EG
Elektromagnetische Verträglichkeit	EN 55011:2009 + A1:
	EN 55014-2:1997 + A1:2001 +A2
	EN 61000-3-2:2008
	EN 61000-3-3:2008
	EN 62233:2008
Sicherheit	EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 +A13+A14
	EN 60335-2-36:2002 + A1:2004+A2

13 Service

Im Störungsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Servicedienstleister. Seine Kontaktdaten sind auf dem Typenschild ersichtlich.



14 Konformitätserklärung

heatingxcooking



EG-Konformitätserklärung

entsprechend den EG-Richtlinien 2006/95/EG und 2004/108/EG

Wir, die

FLUXRON Solutions AG, Weinfelderstrasse 82, CH-8580 Amriswil

erklären in alleiniger Verantwortung, dass folgende Produkte von Induktiven Kochheizgeräten der Produktfamilie Table-top MIN

- FLX-103.5001-xx IFT/1AC230/1x3.5kW/C210
- FLX-103.5003-xx IFT/3AC400/1x5.0kW/C230
- FLX-104.5001-xx IFT/1AC230/1x3.5kW/W300
- FLX-104.5003-xx IFT/3AC400/1x5.0kW/W300

wobei xx für die kundenspezifische Nummer von 00 bis 99 steht

auf die sich diese Erklärung bezieht, den Schutzanforderungen und Sicherheitszielen der EG-Richtlinien

- (2004/108/EG) über die elektromagnetische Verträglichkeit und
- (2006/95/EG) betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen

entsprechen.

Zur sachgerechten Umsetzung der in den EG-Richtlinien genannten Schutzanforderungen und Sicherheitszielen wurden folgende Normen herangezogen:

- EN 55011:2009 + A1
- EN 55014-2: 1997 + A1:2001 + A2
- EN 61000-3-2:2008
- EN 61000-3-3:2008
- EN 62233:2008
- EN 60335-1:2002 + A11:2004 +A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13 + A14
- EN 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2

Die Konformität wird mit den oben aufgeführten Normen und der für die Benutzung wichtigen Sicherheitskriterien für das fertige Kochgerät nachgewiesen.

Amriswil, 2. August 2012

Benno Jäckle
Geschäftsführer

future inside

FLUXRON Solutions AG X Weinfelderstrasse 82 X CH-8580 Amriswil X P +41 (0)71 511 38 80 X F +41 (0)71 511 38 89 X info@fluxron.com X fluxron.com

